CP1370

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

FRANÇAIS

un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register



utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four micro-ondes.
Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement les consignes de sécurité importantes et conservez ce manuel afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.



	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important



Symboles d'avertissement importants pour l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé.
Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Le four micro-ondes est destiné à être utilisé sur le comptoir ou le plan de travail uniquement, il ne doit pas être placé dans un meuble.



N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).



Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.





Symboles d'avertissement pour l'installation



Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four.



Symboles d'avertissement importants pour l'électricité



Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.



Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.



Symboles d'avertissement pour l'électricité



Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation



En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.





Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- contactez un médecin

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.



AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.



Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.



Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

N'utilisez jamais la lèchefrite pour la fonction Four micro-ondes ou la fonction Décongélation.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.



Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et cela risque de provoquer un incendie.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.



NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.



En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.



Symboles d'avertissement pour l'utilisation



Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi : des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.





Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.



Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.

Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le récipient.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'appareil ou des blessures suite à une fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après avoir fermé sa porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela risque de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.





Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.



Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage



Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)



Symboles d'avertissement pour le nettoyage



Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.



Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.



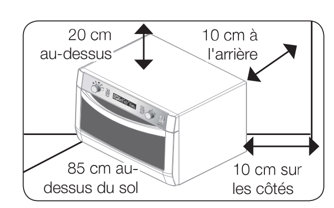

sommaire

installation du four à micro-ondes

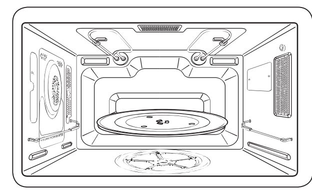
INSTALLATION DU FOUR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

- Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



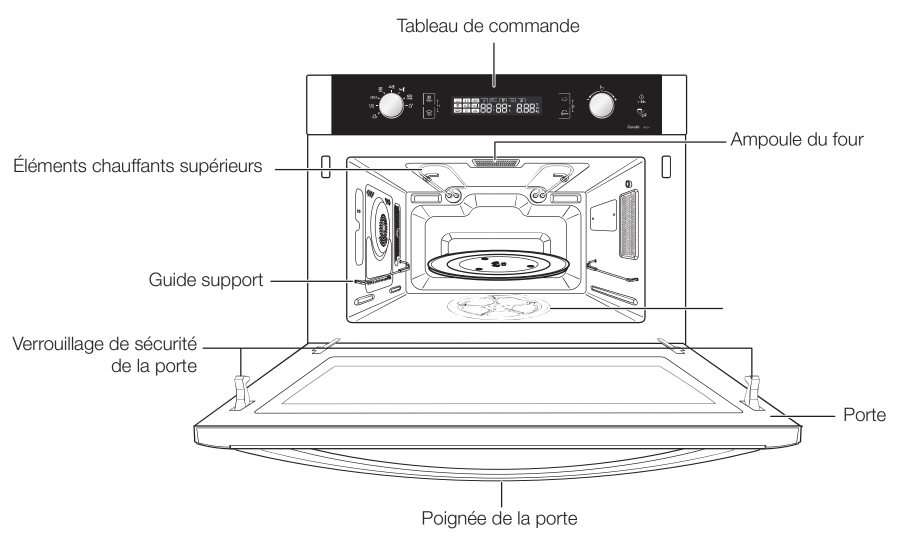


Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

fonctions du four

APPAREIL ET ÉLÉMENTS

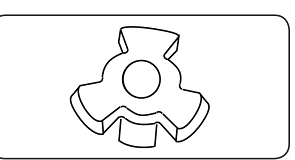


 Les guides supports sont principalement utilisés pour la fonction de convection.

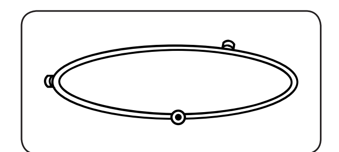
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

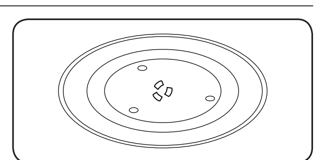
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
   - le coupleur permet de faire tourner le plateau.



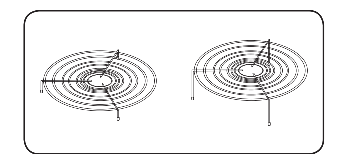
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   - l'anneau de guidage sert de support au plateau.



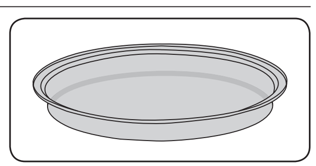
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   - ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



4. **Grilles métalliques** (grille supérieure, grille inférieure) : à placer sur le plateau.
   - Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille.
   - Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.

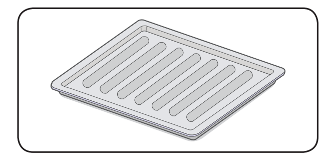


5. **Plat croustilleur**.
   - Le plat croustilleur permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant le Micro-ondes + le mode Gril ou Micro-ondes + le mode Convection et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

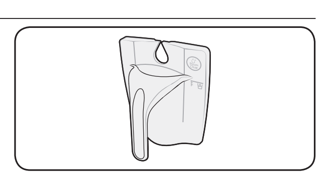


6. **Plateau rectangulaire.**

ATTENTION Ne l'utilisez pas avec les modes Micro-ondes (), Micro-ondes + Gril () et Micro-ondes + Convection () afin d'éviter la formation d'étincelles.



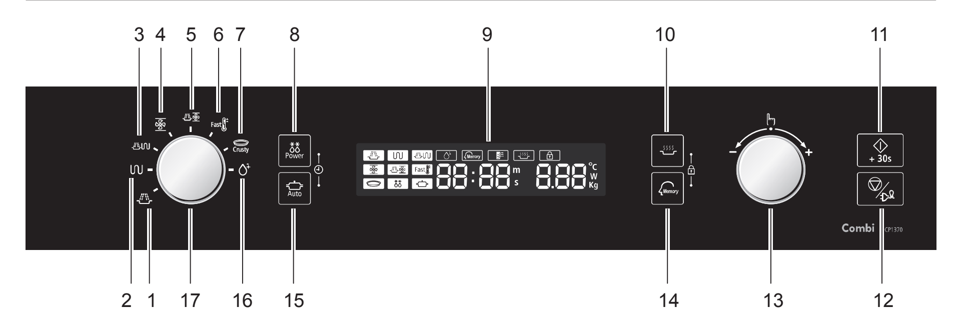
7. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.







BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE



1. Mode Micro-ondes

2. Mode Gril

3. Mode Micro-ondes + Gril

4. Mode Convection

5. Mode Micro-ondes + Convection

6. Mode Préchauffage rapide

7. Mode Cuisson croustillante automatique

8. Bouton Puissance décongélation

9. Écran

10. Bouton Maintien au chaud

11. Bouton Démarrer

12. Bouton Arrêt/Annuler/Economie d'énergie

13. Bouton Sélecteur multifonction/ Sélecteur

14. Bouton Mémoire

15. Bouton de cuisson automatique

16. Mode Steam Clean (Nettoyage vapeur)

17. Mode Sélecteur

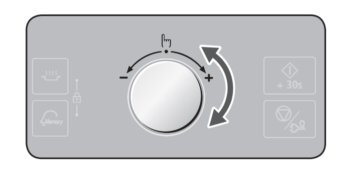



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

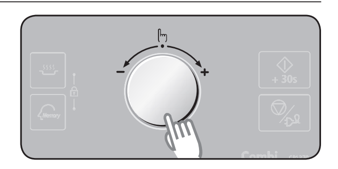
Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

Réglage de l'horloge

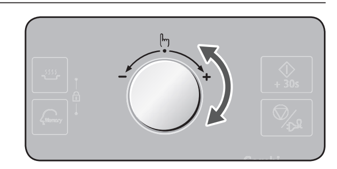
1. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



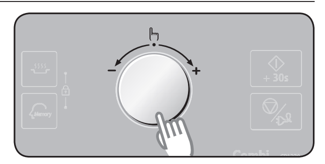
2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



4. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.





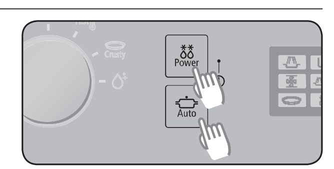



Nouveau réglage de l'horloge

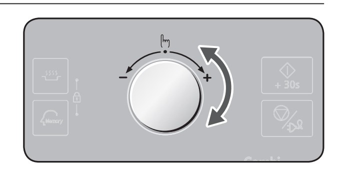
1. Appuyez sur le bouton **Annuler**.



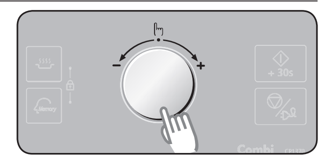
2. Appuyez simultanément sur les boutons **Puissance décongélation** et **Cuisson automatique**.



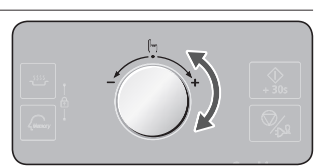
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



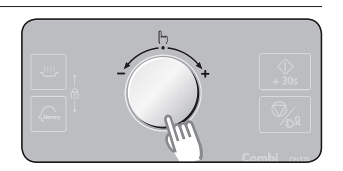
4. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.



5. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



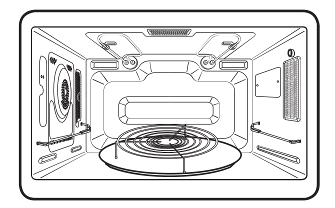
6. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

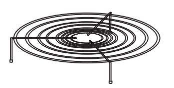




UTILISATION DU MODE CONVECTION

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément de chauffe par convection, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
Grille inférieure ou grille inférieure + plat croustilleur sur le plateau tournant. Le plateau rectangulaire est placé sur le guide support.

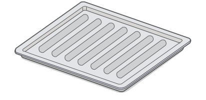




Grille inférieure



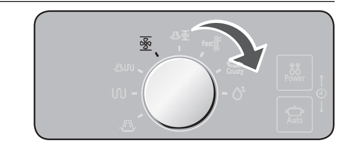
Grille inférieure + Plat croustilleur



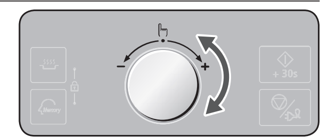
Plateau rectangulaire

Réglage ( ) Convection

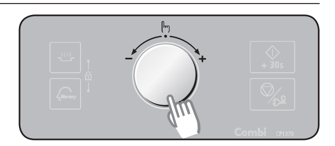
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Convection.



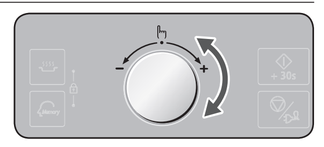
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



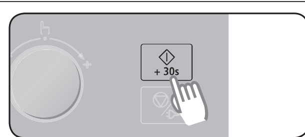
3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(10 heures maximum)



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
   - Le voyant de température (°C) s’allume, puis clignote et sonne 4 fois lorsque la tempér ature est atteinte.






Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

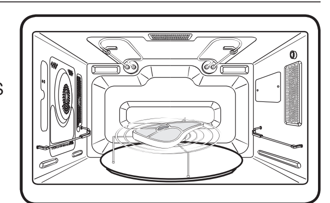
Selon les réglages du mode Convection, les éléments chauffants supérieurs et par convection se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

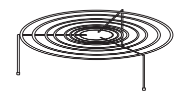

Important

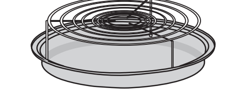
1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Lorsque vous utilisez le mode Convection, assurez-vous que les plats en verre supportent des températures comprises entre 40 et 230 °C.

UTILISATION DU MODE GRIL

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. (position horizontale)
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



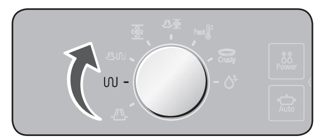

Grille hauteur maxi.


Grille supérieure + Plat croustilleur

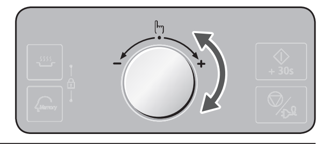
Réglage du gril ( )

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

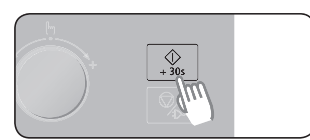
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Gril.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.




Important

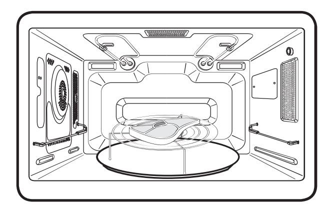
1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

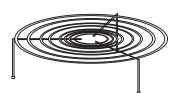




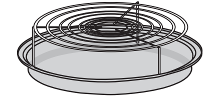
UTILISATION DU MODE COMBINÉ GRIL

Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes.
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. N'utilisez pas le plateau rectangulaire pour le mode Combiné gril.

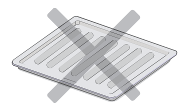




Grille hauteur maxi.



Grille supérieure + Plat croustilleur

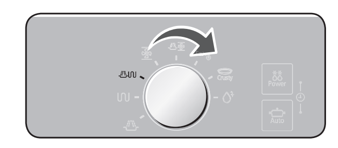


Plateau rectangulaire

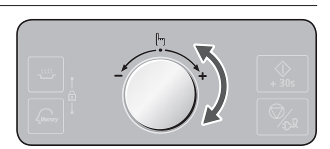
Réglage du mode Combiné gril ( )

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

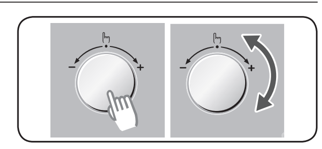
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné gril.



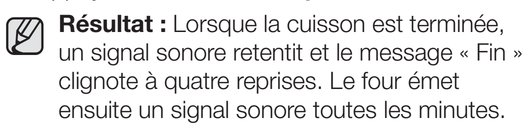
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



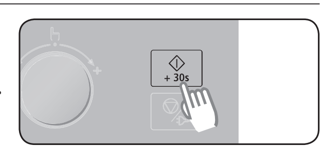
3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Par défaut : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

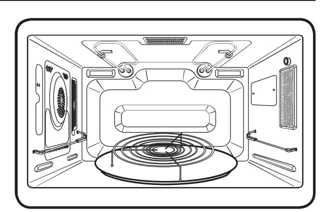
- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

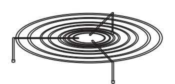
 **Important**

1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

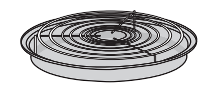
UTILISATION DU MODE COMBINÉ CONVECTION

Ce mode de cuisson fait appel au double gril et à l'élément chauffant par convection ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes, pendant que le ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
Grille inférieure ou grille inférieure + plat croustilleur sur le plateau tournant. N'utilisez pas le plateau rectangulaire pour le mode Combiné convection.

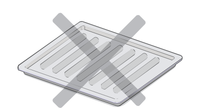




Grille inférieure



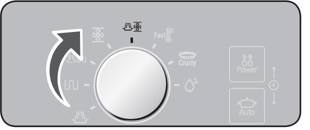
Grille inférieure + Plat croustilleur



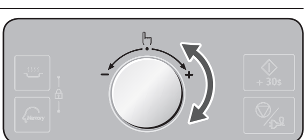
Plateau rectangulaire

Réglage du mode Combiné convection ( )

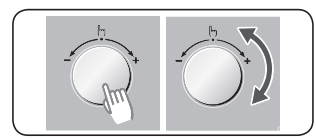
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné convection.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)

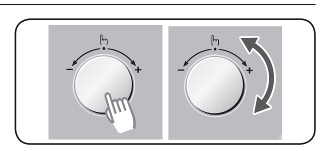


3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Par défaut : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



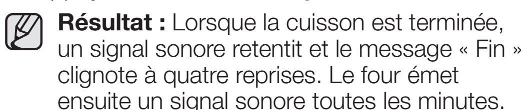
4. Si vous souhaitez changer la température, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction.** (40 à 210 °C)
   - Par défaut : 180 °C
   - 40 à 210 °C



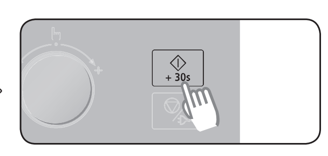




5. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.



Important

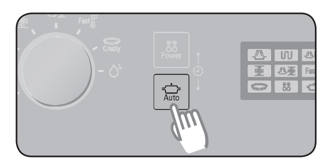
1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE

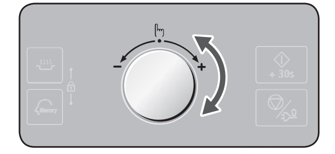
Les vingt fonctions de cuisson automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le Sélecteur multifonction. (1-20)



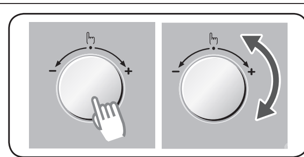
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction.** (1-20)



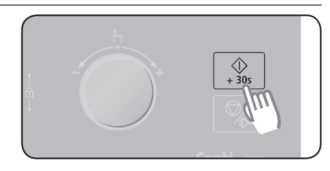
3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.







Fonction de Cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les vingt programmes Cuisson automatique. Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
1	**Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante)	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1 à 2	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une grande tasse au centre, placez 2 grandes tasses opposées l'une par rapport à l'autre dans la zone de l'anneau de guidage sur le plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	**Plat préparé** (réfrigéré)	0,3 à 0,35 0,4 à 0,45	3	Plat allant au micro-ondes	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).




Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
3	**Plat préparé (surgelé)** (-18 °C)	0,3 à 0,35 0,4 à 0,45	3 à 4	Plat allant au micro-ondes	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
4	**Soupe/ Sauce** (réfrigéré)	0,2 à 0,25 0,4 à 0,45	2 à 3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	**Plat mijoté** (réfrigéré)	0,2 à 0,25 0,4 à 0,45	2 à 3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	**Légumes frais**	0,3 à 0,35 0,5 à 0,55	1 à 2	Plat allant au micro-ondes	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.
7	**Pommes de terre épluchées**	0,5 à 0,55 0,7 à 0,75	2 à 3	Plat allant au micro-ondes	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
8	**Pommes de terre au four**	0,2 à 0,4 0,8 à 1,0	3 à 5		Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Disposez les pommes de terre, 200 g environ, côte à côte sur la grille inférieure. Posez la grille sur le plat croustilleur.
9	**Riz blanc**	0,25 0,35	5 à 10	Plat allant au micro-ondes	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
10	**Bifteck**	0,3 à 0,6 0,6 à 0,8	-		Placez les biftecks côte à côte sur la grille supérieure. Posez la grille sur le plat croustilleur. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
11	**Morceaux de poulet**	0,5 à 0,6 1,1 à 1,2	2		Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Posez la grille sur le plat croustilleur. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

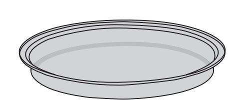
Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
12	**Poisson grillé**	0,5 à 0,6 0,7 à 0,8	3		Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Posez la grille sur le plat croustilleur. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
13	**Poulet rôti**	1,2 à 1,3 1,4 à 1,5 1,6 à 1,7	5		Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Posez la grille sur le plat croustilleur. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
14	**Rôti de bœuf/ Agneau**	1,0 à 1,2 1,3 à 1,5	5 à 10		Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Posez la grille sur le plat croustilleur. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
15	**Mini pizza surgelée** (-18 °C)	0,1 à 0,2 0,3 à 0,4	-		Placez les mini pizza surgelées en cercle sur la grille inférieure.
16	**Lasagnes surgelées** (-18 °C)	0,4 à 0,5 0,9 à 1,0	3 à 4	Plat allant au micro-ondes	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique de taille adéquate. Posez le plat sur la grille inférieure.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
17	**Petits pains surgelés** (-18 °C)	0,1 à 0,2 0,3 à 0,4	3 à 5		Disposez les petits pains surgelés en cercle sur la grille inférieure.
18	**Gâteau surgelé** (-18 °C)	0,4 à 0,6 1,0 à 1,2	5 à 25		Placez un gâteau surgelé au centre, placez les parts de gâteaux surgelées côte à côte sur la grille inférieure La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.
19	**Gâteaux**	0,7 à 0,8	5 à 10		Placez la pâte dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
20	**Muffins**	0,3 à 0,4	5		Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant la fonction de préchauffage rapide à 180 °C. Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (6 compartiments). Placez le moule au centre de la grille inférieure.

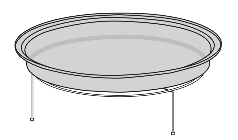


UTILISATION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



Plat croustilleur sur le plateau tournant



Plat croustilleur + Grille supérieure

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

   Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
   - Combinaison de la cuisson par convection (180 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W).
   - Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W).

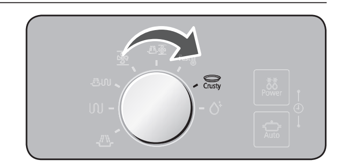
   Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d’huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
   - Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
   - Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

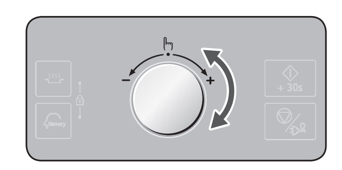
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
   - Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode de **cuisson croustillante automatique**.

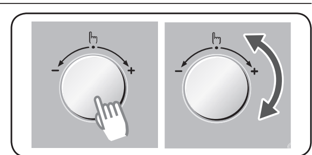




6. Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **Sélecteur multifonction**. (1~5)

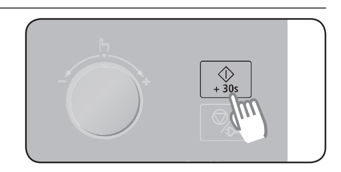


7. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



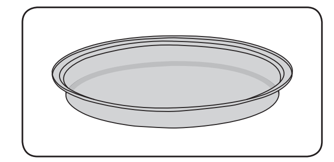
8. Appuyez sur le bouton **Départ**.

 **Résultat :** La cuisson croustillante démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Comment nettoyer le plat croustilleur ?

Nettoyer le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.





le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Fonction de Cuisson croustillante automatique

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Cuisson croustillante automatique.
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Pour les programmes 1 à 3, le préchauffage du plateau croustilleur n'est pas nécessaire ; en revanche, suivez les consignes de préchauffage indiquées dans le tableau pour utiliser les programmes 4 et 5.
Placez toujours sur le plat croustilleur et la grille au centre du four.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
1	**Pizza surgelée**	0,3 à 0,4 0,4 à 0,5 0,5 à 0,6	-		Posez la pizza sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant.
2	**Frites au four surgelées**	0,2 à 0,3 0,4 à 0,5	-		Répartissez uniformément les frites au four sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
3	**Potatoes**	0,2 à 0,3 0,4 à 0,5	1 à 2		Coupez les pommes de terre en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de sel et d'épices. Répartissez uniformément les quartiers de pommes de terre sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez les quartiers dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

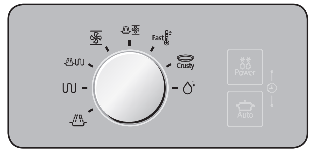
Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
4	**Quiche**	0,6 à 0,8 0,8 à 1,0	5 à 10		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 5 minutes. Ajoutez la pâte à quiche et la garniture. Posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
5	**Cookies/ Biscuits**	0,1 à 0,2 0,2 à 0,3	2 à 5		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 3 minutes. Ajoutez les cookies/les biscuits et posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Le premier réglage est adapté aux biscuits fins (3 à 5 mm), le second aux biscuits plus épais (5 à 7 mm).



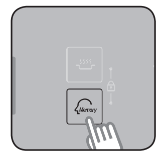

UTILISATION DU MODE MÉMOIRE

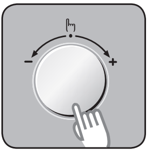
Vous pouvez mettre en mémoire vos recettes favorites pour une utilisation ultérieure.

Pour sauvegarder votre recette en mémoire :



1. Sélectionnez un mode à l'aide du **Sélecteur de mode** et effectuez les étapes nécessaires avant d'appuyer sur le bouton **Départ**.
(N'appuyez pas sur le bouton **Départ** tout de suite.)
(Pour plus de détails sur la procédure à suivre, reportez-vous aux pages correspondant à chaque fonction.).





2. Une fois votre saisie terminée, appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro (1 à 3) puis appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.

 **Résultat**

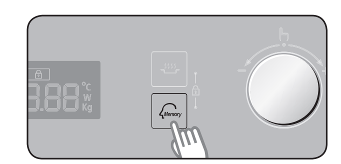
1. Un court signal sonore retentit indiquant que votre saisie est enregistrée.
2. Vous revenez au mode sélectionné lorsque vous avez terminé.



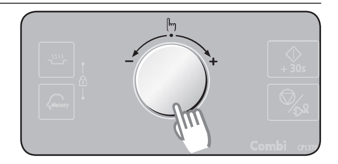
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à trois recettes et les ajouter ou les modifier par la suite à tout moment.
- Si un numéro de mémoire sélectionné clignote, cela signifie qu'il n'est encore attribué à aucune recette. À l'inverse, un numéro de mémoire qui reste fixe indique qu'une recette lui est déjà associée.
- Si vous débranchez le cordon d'alimentation, votre saisie est effacée.

Pour appliquer une recette mémorisée :

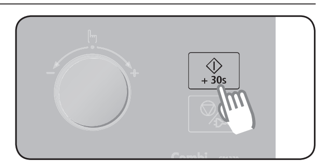
1. Appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro en mémoire (1 à 3).



2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.





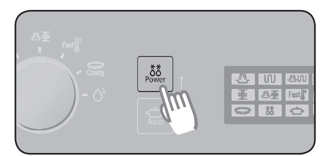


UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglage du mode Décongélation

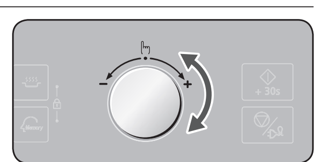
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation. Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**.

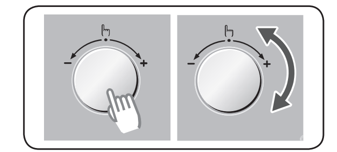


2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction.** (1-5)

   Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

 **Résultat :**

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment. Retournez les aliments puis appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage

 **Important :**

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre intitulé « Décongélation » (pp. 48 et 49) pour obtenir de plus amples détails.

Guide des programmes du mode de décongélation

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Décongélation ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Placez la viande congelée, la volaille, le poisson et les légumes sur un plat en verre plat ou un plat en céramique sur le plateau tournant.
(Reportez-vous à la page 39 pour les instructions de sécurité)

Non	Aliments surgelés (-18 °C)	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Viande**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	**Volaille**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	**Poisson**	0,2 à 2,0	20 à 110	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	**Pain/ gâteaux**	0,1 à 1,0	10 à 60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	**Légumes**	0,1 à 0,8	5 à 30	Répartissez uniformément les légumes dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la cuisson des petits pois, des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des épinards en cubes.

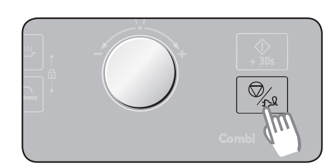


Important : Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.

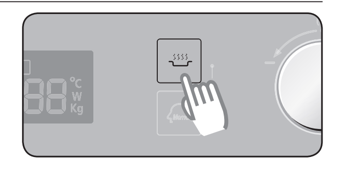


UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

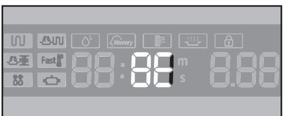
1. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler/ Économie** d'énergie pour le mode Veille.



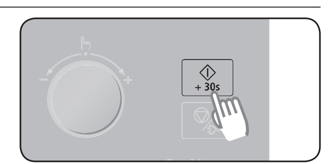
2. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud**.



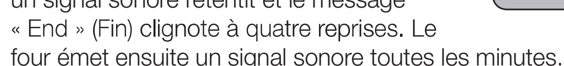
3. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez maintenir au chaud à l'aide du **sélecteur multifonction**. (1~4)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.







Résultat : le mode Maintien au chaud commence. Il fonctionnera pendant 30 minutes. Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





Fonctionnalités de maintien au chaud

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes de maintien au chaud. Il répertorie tous les aliments compatibles avec chacun de ces programmes. Le temps et la température de cuisson sont pré-programmés pour vous faciliter la tâche. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Accessoire	Température	Temps	Consignes
1	**Type d'aliment**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud la viande rôtie, le poulet, les gratins, les pizzas, les pommes de terre et les plats préparés.
2	**Boissons**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud l'eau, le lait et le café.
3	**Pain et pâtisseries**	60 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud le pain frais, le pain grillé, les viennoiseries et les gâteaux.
4	**Plats**	70 °C	30 min	Permet de faire préchauffer les tasses et les plats. Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 7 kg).





Important :

- N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.



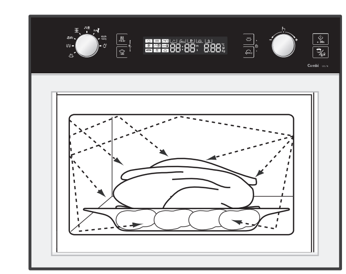
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- faire décongeler ;
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment congelé ou non).



 **Important :** La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

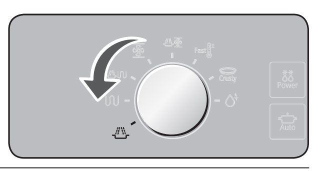
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

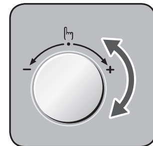
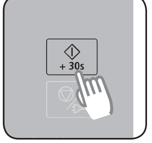
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Réglage des micro-ondes

1. Amenez le **Sélecteur de mode** en position Micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'écran.

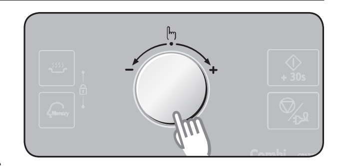


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **Départ** pour commencer la cuisson. (40 à 230 °C)
   - Par défaut : 900 W
   - 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
   - Temps maxi. : 90 min

3. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** (☝) et positionnez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 41 à 56) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.





4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

 **Résultat :**

- La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
- Un signal sonore retentit et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

 Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur**(☝), puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

Démarrage rapide :

- Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement (Le Sélecteur de mode doit être positionné sur Micro-ondes).



Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.



Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.



Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Plats en cristal	✓	
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.


« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué



Guide de cuisson aux micro-ondes

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Temps

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Utilisez toujours le plateau tournant lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes. Posez les plats et les aliments sur le plateau tournant.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple, reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide.



Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.



Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5 à 7	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.



Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3 à 4 6 à 7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 à 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3 à 4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1 à 2 2 à 3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 à 5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 à 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5 à 6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.



il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	16 à 18 18 à 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	22 à 23 24 à 25	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11 à 13	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.







Reheat (Réchauffage)

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 750 W, 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.



Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides.
Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.



Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ à 2 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900 W	3 à 4 4 à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600 W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5½ à 6½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	600 W	5 à 6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.



Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min to 1 min 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.



Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.




Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	4 à 6 9 à 11	15 à 30	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12 à 14	15 à 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28 à 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		





GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL
Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes.
Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril, 300 W + Gril, 180 W + Gril et 100 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.




Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps 1er côté (min)	Temps 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	2-3	2-2½	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	180 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14 à 16	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g)	300 W + Gril	6 à 7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9 à 11	8 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	8 à 12	6 à 10	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6 à 8	5½ à 6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.





Guide d'utilisation du plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Préchauffez le plat croustilleur durant 3 à 4 minutes et reportez-vous aux durées et instructions figurant dans le tableau. Utilisez des maniques pour la sortir du four.

Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3 à 4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½ à 4½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.
Pommes de terre en morceaux	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8 à 10	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.
Légumes grillés	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	5 à 7	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Posez le plat sur la grille supérieure.
Pizza surgelée	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.
Baguettes surgelées	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage) sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Frites au four surgelées	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12 à 14	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Beignets de poulet	300 g	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6 à 8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 6 minutes.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi latérale afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.



Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi latérale gauche du four.
Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection et 100 W + Convection.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.



Guide d'utilisation de la convection

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 200 °C	7-9	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200 °C	16 à 18	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1000 à 1200 g	450 W + 160 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 10 à 14	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 190 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 13 à 15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
PAIN Petits pains surgelés	6 parts (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 morceau)	180 W + 220 °C	6-8	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	700 g	180 °C uniquement	70 à 80	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6x45 g (350 à 400 g)	175 °C uniquement	20 à 25	Remplissez de pâte fraîche, de façon homogène, un moule en métal à revêtement noir pour 6 muffins. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Croissants/ Petits pains (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	13 à 18	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 160 °C	16 à 18	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.






Guide d'utilisation du plateau rectangulaire

Utilisez le plateau rectangulaire uniquement en mode Convection ou en mode Gril. Insérez le plateau rectangulaire dans le guide support. Faites préchauffer le four à la température désirée en utilisant la fonction de préchauffage rapide (sauf indications contraires - reportez-vous au tableau). Lorsque vous utilisez la fonction Gril uniquement, préchauffez le gril durant 3 à 4 minutes. Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection. Utilisez toujours des maniques pour la sortie du four.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage	Puissance	Temps (min)	Consignes
Toasts de pain	100 g	Gril	Gril	8 à 10	Placez les toasts sur le plateau rectangulaire. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.
Toasts au fromage	250 g	Gril	Gril	4 à 6	Toasts de pain recouverts de tranches de tomate et de fromage. Placez les toasts au fromage côte à côte sur le plateau rectangulaire.
Légumes grillés	500 g	Gril	Gril	15 à 20	Placez les légumes marinés tels que petites tomates, tranches de courgettes, tranches de poivron et champignons sur le plateau rectangulaire.
Pizza surgelée	350 g	200 °C	200 °C	15 à 20	Placez la pizza surgelée au centre du plateau rectangulaire.
Pizza maison	800 g	210 °C	210 °C	20 à 25	Posez la pâte à pizza fraîche (400 g) à plat sur le plateau rectangulaire en utilisant du papier absorbant. Percez la pâte avec une fourchette. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage râpé.
Frites au four surgelées	500 g	220 °C	220 °C	23 à 26	Disposez uniformément les frites sur le plateau rectangulaire.
Cake rectangulaire	700 g	-	160 °C	55 à 65	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur sur le plateau rectangulaire.
Biscuit de Savoie	700 g	-	160 °C	40 à 50	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir. Placez le gâteau au centre du plateau rectangulaire.
Cookies	200 g	180 °C	180 °C	8 à 12	Répartissez uniformément les cookies sur le plateau rectangulaire.
Muffins	600 g	175 °C	175 °C	20 à 25	Versez la pâte fraîche dans un moule à pâtisserie en métal à revêtement noir pour 12 muffins. Insérez le moule à muffins sur le plateau rectangulaire ou directement sur le guide support dans le four.



Simple et rapide

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

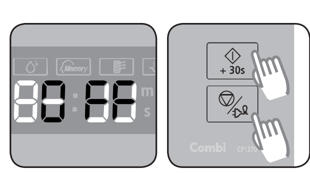




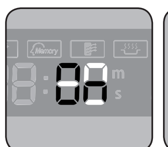
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

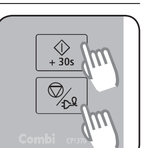
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/ Annulation** et **Départ**.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/ Annulation** et **Départ**.



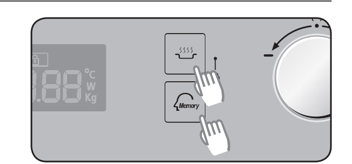


SÉCURITÉ ENFANTS

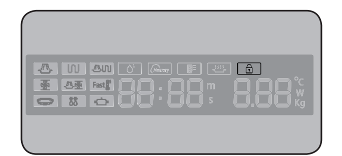
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.

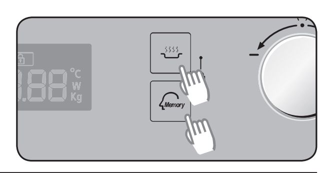


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.

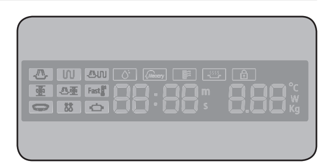


Déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.

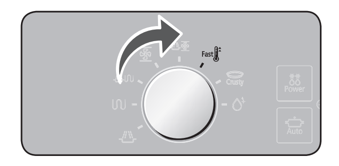




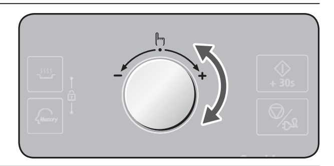
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

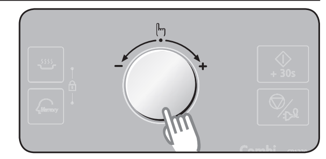
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Préchauffage rapide.



2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



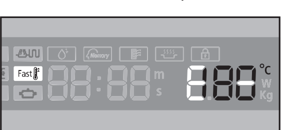
3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.

   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

   - Les durées d'affichage sont de 8 secondes.
     Ex. : en mode de préchauffage rapide à 180 °C.



   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 4 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s’éteint.


Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.




nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR

Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

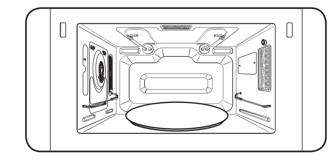
La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.



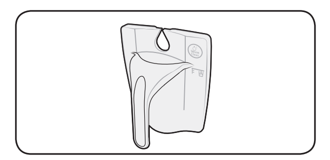
Important

- N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

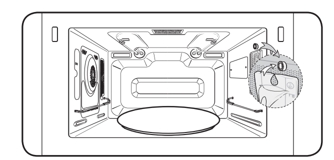
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère
- La ligne se situe à un niveau d'environ 30 ml.

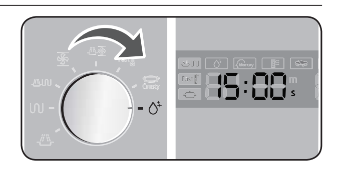


3. Placez le bol dans le four à droite.



4. Refermez la porte.

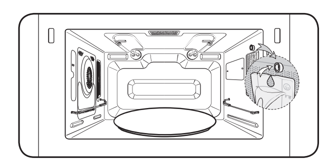
5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Nettoyage vapeur**. Puis appuyez sur le bouton **Départ**.



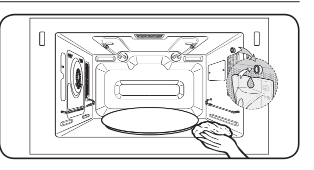




6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
   Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.





- N'utilisez le réservoir qu'en mode Nettoyage vapeur.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

Nettoyage du four micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les taches des surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s’en dégage, placez une tasse d’eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.



Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.



dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.

Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.



Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton Départ.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.



Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'écran.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E 21	**CAPTEUR TEMP. COUPÉ** Lorsque le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 22	**CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ** Lorsque le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 25	**PLUS DE 230 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE MICRO-ONDES** La température dépasse 230 °C pendant le fonctionnement en mode Micro-ondes (flammes détectées).
E A1	**COMMUTATEUR DU REGISTRE** En cas de dysfonctionnement du REGISTRE (ouverture ou fermeture pendant 1 minute).





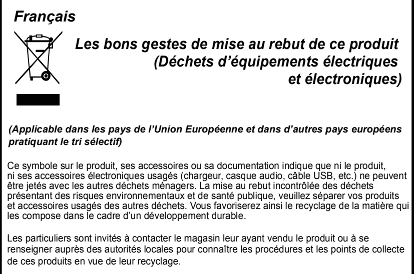
caractéristiques techniques

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	3050 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril	1550 W
	Cuisson par convection	2000 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2 450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	520 x 385 x 481 mm
	Dimensions intérieures du four	400 x 235 x 385 mm
Capacité		36 litres
Poids	Net	26.5 kg env.





Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

Code n° : DE68-03749A-03